

Tokáň s česnekem na majoránce

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Hovězí maso 500 g
- Cibule 2 ks
- Sádlo 50 g
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Česnek 3 stroužek
- Anglická slanina 60 g
- Bílé víno 100 ml
- Majoránka 1 lžička
- Kysaná smetana 250 ml

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Maso omyjeme, nakrájíme na tenké proužky a lehce naklepeme. V hrnci rozehtřejeme sádlo a maso na něm ze všech stran orestujeme. V jiném kastrůlku zpěníme nadrobno nakrájenou cibuli, osolíme ji, opepříme, podlijeme a dusíme téměř doměkka. Potom přidáme utřený česnek, orestované proužky masa, na nudličky nakrájenou a v sádle od masa osmaženou slaninu, víno a dodusíme doměkka. Potom přidáme majoránku, zalijeme smetanou a krátce povaříme.